

**AUTO-TRABAJOS FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (ACEPTADOS) curso 2023-24**

|    | <b>NPA</b> | <b>TEMA</b>  | <b>PROF. RESPONSABLE</b>                   | <b>ÁREA</b>                  | <b>CARÁCTER</b> |
|----|------------|--|--|------------------------------|-----------------|
| 1  | WC60982    | La ciencia de la kombucha: producción, consumo y potencial saludable                                   | Mónica Gandía / Guadalupe García           | Tecno. Alim./ Nutric y Brom  | Biblio / Exp    |
| 2  | DA61059    | AGEs en alimentos: factores, técnicas culinarias y efectos sobre la salud                              | Mónica Gandía / Guadalupe García           | Tecno. Alim./ Nutric y Brom. | Bibliográfico   |
| 3  | DA60987    | Valorización de residuos vegetales para la obtención de micoproteína                                   | Mónica Gandía / Amparo Gamero              | Tecno. Alim.                 | Experimental    |
| 4  | UC26900    | Influencia de alimentos fermentados en enfermedades intestinales                                       | Amparo Gamero / Guadalupe García           | Tecno. Alim./ Nutric y Brom. | Bibliográfico   |
| 5  | GD28110    | Influencia de la alimentación en la salud intestinal y su relación con las enfermedades inflamatorias. | Jesús Blesa Jarque                         | Nutric y Brom.               | Bibliográfico   |
| 6  | VD27261    | Estudio tecnológico y análisis del etiquetado de análogos cárnicos                                     | Amparo Gamero                              | Tecno. Alim.                 | Biblio/Exp      |
| 7  | OC61046    | Sustitutos de grasa bajos en ácidos grasos saturados basados en ingredientes vegetales                 | Amparo Gamero / Teresa Sanz / Ana Salvador | Tecno. Alim.                 | Experimental    |
| 8  | TC61171    | Emulsiones y oleogel de origen vegetal sin aditivos como sustitutos de grasa                           | Jose V. Gil / Teresa Sanz / María Espert   | Tecno. Alim.                 | Experimental    |
| 9  | TC27259    | Agricultura vertical   | José V. Gil / Lorenzo Zacarías             | Tecno. Alim.                 | Bibliográfico   |
| 10 | OC27398    | As de cepas de especies del género Saccharomyces e   | José V. Gil / Amparo Querol                | Tecno. Alim.                 | Experimental    |
| 11 | IE61160    | Desarrollo de productos fermentados mejorados tecnológica y nutricionalmente mediante el uso de        | Raquel Garzón / Eva Grau                   | Tecno. Alim.                 | Experimental    |
| 12 | EM27148    | Estrategias innovadoras para el aprovechamiento de subproductos de arroz                               | Raquel Garzón / Eva Grau                   | Tecno. Alim.                 | Experimental    |
| 13 | QQ60976    | Desarrollo de nuevos productos de origen vegetal: Innovación y tendencias en análogos cárnicos y       | Carla Soler Quiles                         | Tecno. Alim.                 | Bibliográfico   |
| 14 | DA27483    | Biotechnología en la industria Alimentaria   | Carla Soler Quiles                         | Tecno. Alim.                 | Bibliográfico   |

|    |         |   |   |   |               |
|----|---------|---|---|---|---------------|
| 15 | QQ08224 | Influencia del procesado sobre los compuestos bioactivos del cacao  | Amparo Gamero Lluna / Antonio Cilla Tatay | Nutrición y Bromatología / Tecnología Alimentos | Bibliográfico |
| 16 | PL26895 | La enfermedad celíaca y los déficits nutricionales  | Rocío Barragán Arnal                      | Med.Prev. y Salud Pública                       | Bibliográfico |
| 17 | JA63177 | Parasitosis intestinales de transmisión alimentaria de  | Màrius V. Fuentes i Ferrer                | Parasitología                                   | Bibliográfico |
| 18 | FL72797 | Manipuladors alimentaris i paràsits als aliments  | Màrius V. Fuentes i Ferrer                | Parasitología                                   | Bibliográfico |
| 19 | JF11625 | Procesos y parásitos en productos cárnicos(Autopropuesta  | M <sup>a</sup> Cecilia Fontazzi           | Parasitología                                   | Bibliográfico |
| 20 | UC27404 | Alimentación y cáncer   | Luis Martínez Gil                         | Bioquímica y Biología Molecular                 |               |
| 21 | SJ29226 | Aproximaciones biotecnológicas y nutricionales para el tratamiento del sobrecrecimiento bacteriano en el intestino delgado (SIBO) | Carmen Sara Hernández Rodríguez           | Microbiología y Ecología                        | Bibliográfico |
| 22 | NC61261 | Transplante de Microbiota Fecal como alternativa terapéutica en tratamiento de enfermedades.                                      | Carmen Sara Hernández Rodríguez           | Microbiología y Ecología                        | Bibliográfico |

## **REPETIDORES MISMO TFG**

|    | <b>NPA</b> | <b>TEMA</b>   | <b>PROF. RESPONSABLE</b>  | <b>ÁREA</b>              | <b>CARÁCTER</b>     |
|----|------------|---|---|--------------------------|---------------------|
| 1  | XC08039    | Viscoelasticidad de sistemas formulados con hidrocoloides utilizados como sustitutos de grasas en alimentos               | María Jesús Hernández Lucas Maria Espert Tortajada (IATA-CSIC)                | Termodinámica            | Bibliográfico       |
| 2  | PL09687    | Biofuncionalidad de vesículas extracelulares de plantas   | Carla Soler Quiles  | Tenol. Alimen            | Experimental        |
| 3  | XB69959    | Microbiota y su relación con Artritis Reumatoide  | Juan Fco. Martínez Blanch   | Medicina Preventiva      | Bibliográfico       |
| 4  | UA75308    | La fermentación para aprovechar los subproductos de la industria cárnica  | Mónica Gandía   | Tecno. Alim.             | Bibliográfico       |
| 5  | RD27185    | Los insectos como alimentos del pasado y del futuro   | Carmen Sara Hernández Rodríguez   | Microbiología y Ecología | Bibliográfico       |
| 6  | GM38166    | Actividad antifúngica de metabolitos bioactivos provenientes de las harinas de mostaza amarilla y oriental                | Giuseppe Meca De Caro   | Nutrición y Bromatología | Experimental        |
| 7  | MJ72852    | Gestión de alérgenos en la industria alimentaria  | Mónica Fernandez Frazón   | Toxicología              | Bibliográfico       |
| 8  | BB11761    | Mejoras Técnicas Disponibles para el tratamiento de residuos en una industria alimentaria a convenir con el/la estudiante | Rita Sánchez Tovar / Ramón Manuel Fernández Domene                            | Ingeniería Química       | Bibliográfico       |
| 9  | VB51909    | Estudio de interacciones entre levaduras del género Saccharomyces durante fermentaciones vínicas                          | José Vicente Gil / Tutoras externas:Amparo Querol Simón y Alba Contreras Ruiz | Tecno. Alim.             | Experimental (IATA) |
| 10 | DP72579    | Antioxidantes presentes en los alimentos y efectos en el organismo  | Guadalupe García Llatas   | Nutrición y Bromatología | Bibliográfico       |